

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 9 月 9 日 (09.09.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/083101 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: C12P 9/00, 13/00, A23J 7/00, A23L 1/30, C07F 9/10
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2005/003344
- (22) 国際出願日: 2005 年 2 月 28 日 (28.02.2005)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:  
特願2004-056928 2004 年 3 月 1 日 (01.03.2004) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜 2 丁目 1 番 40 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 河島 洋 (KAWASHIMA, Hiroshi). 角田 元男 (SUMIDA, Motoo). 白石 明子 (SHIRAISHI, Akiko).
- (74) 代理人: 特許業務法人原謙三国際特許事務所 (HARAKENZO WORLD PATENT & TRADE-MARK); 〒5300041 大阪府大阪市北区天神橋 2 丁目北 2 番 6 号 大和南森町ビル Osaka (JP).

- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING PHOSPHOLIPID CONTAINING LONG CHAIN POLYUNSATURATED FATTY ACID AS CONSTITUENT THEREOF AND UTILIZATION OF THE SAME

(54) 発明の名称: 長鎖高度不飽和脂肪酸を構成要素として含むリン脂質の製造方法、およびその利用

(57) Abstract: It is intended to provide a process for efficiently and stably producing an LCPUFA-PL. More specifically speaking, a process for producing a phospholipid which is a phospholipid containing a long chain polyunsaturated fatty acid (LCPUFA) as a constituent thereof (i.e., LCPUFA-PL), starting with a lipid-producing microorganism capable of producing a lipid containing the LCPUFA as a constituent, comprising the PL extraction step wherein the phospholipid (PL) is extracted from defatted microbial cells after extracting triglyceride (TG)-containing fat from the lipid-producing microorganism as described above.

(57) 要約: 本発明は、LCPUFA-PL を効率的かつ安定的に製造する方法を提供する。より詳細には、本発明は、長鎖高度不飽和脂肪酸 (LCPUFA) を構成要素として含む脂質を生産する脂質生産菌を出発原料として、LCPUFA を構成要素として含むリン脂質 (LCPUFA-PL) を製造するリン脂質の製造方法であって、上記脂質生産菌菌体からトリグリセリド (TG) を含む油脂を抽出した後の脱脂菌体からリン脂質 (PL) を抽出する PL 抽出工程を包含するリン脂質の製造方法を提供する。

WO 2005/083101 A1